

Catherine & Pierre Breton

Vins de Loire

FICHE TECHNIQUE

LA DILETTANTE

CEPAGE : Cabernet franc

SOL : Graviers sur vigne d'une cinquantaine d'années

CULTURE : Vignes certifiées en culture biologique

VENDANGE : Manuelle, soigneusement triée en caisse de 20 kilos.

VINIFICATION : Au matin, on dépose délicatement les grappes dans une cuve grenier de 45 HL afin de ne pas écraser les grappes, puis on sature la cuve de gaz carbonique. L'absence d'oxygène permet d'inhiber le travail des levures (transformation du sucre en alcool) et favorise celui des enzymes qui dégradent la baie du raisin. A l'issue de 3 semaines, les raisins dégradés sont retirés de la cuve pour être pressés doucement dans un pressoir pneumatique.

ELEVAGE : Le jus est entonné dans des barriques bourguignonnes de 2 vins.

La fermentation alcoolique commence doucement, suivie de la fermentation malolactique.

Les barriques sont soutirées régulièrement afin d'éliminer le gaz carbonique, aérer les vins, mais en fonction des températures extérieures et du calendrier biodynamique.

TYPE AROMATIQUE : La vinification en macération carbonique totale en grappes entières permet l'expression d'une palette aromatique très soutenue sans extraction des tanins. Vin à boire de suite, digeste. Première mise en bouteille au printemps.

